

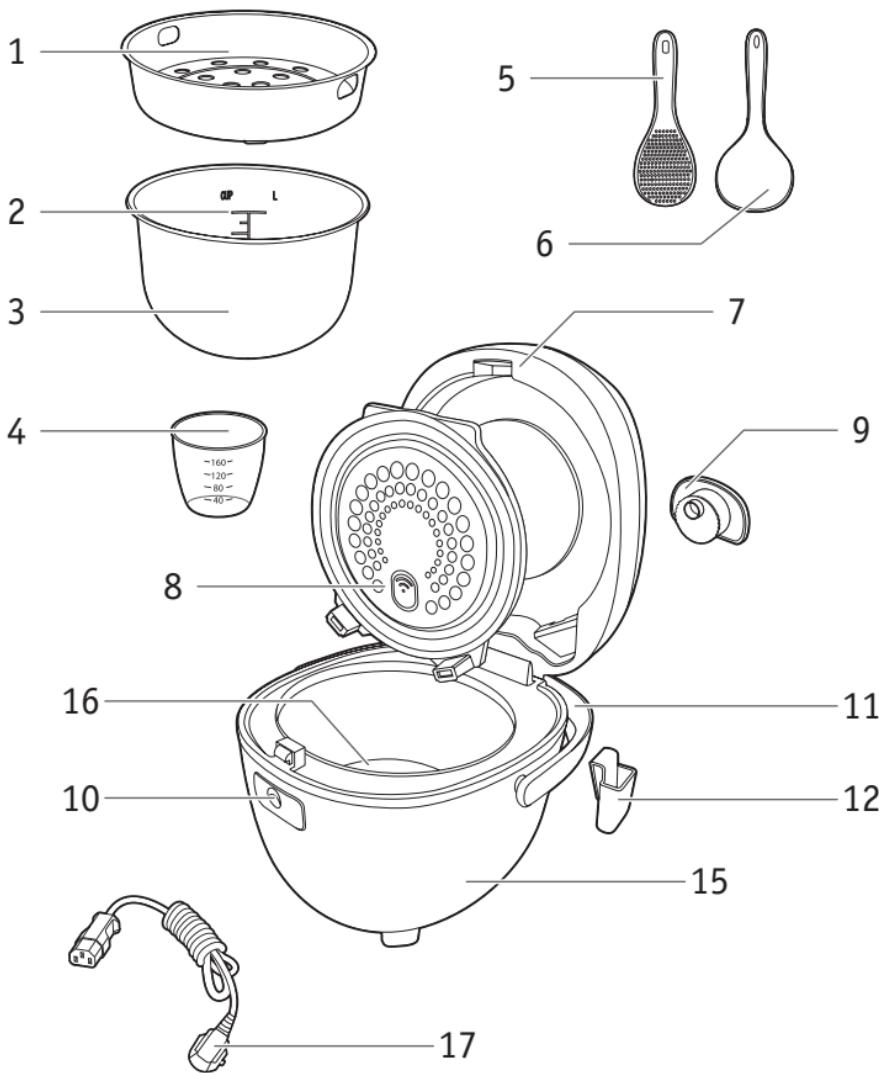
Moulinex®

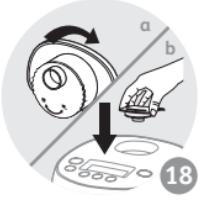
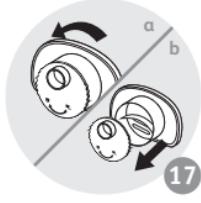
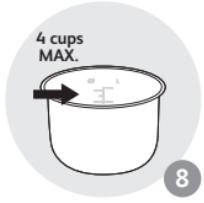
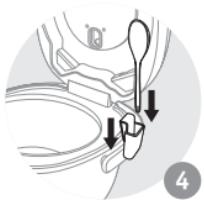
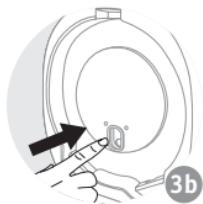
9en1 Mini Rice Cooker



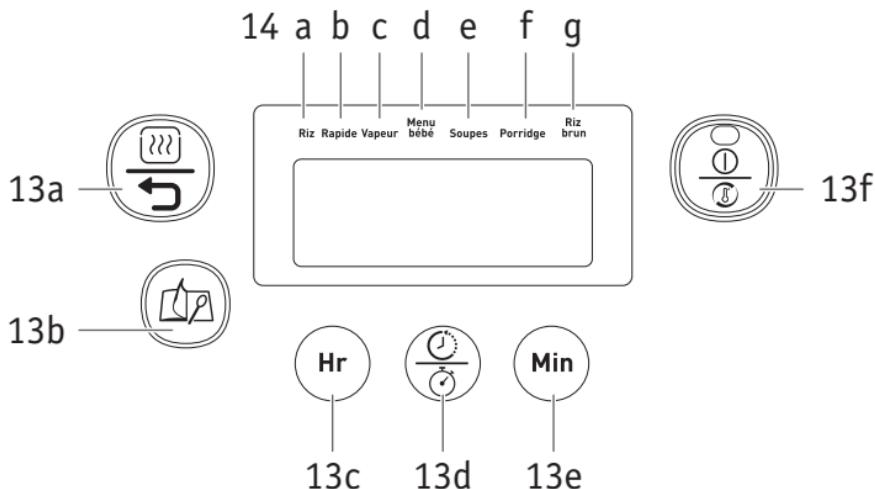
FR
NL
DE
EN

www.moulinex.com





PANNEAU DE CONTRÔLE



DESCRIPTION

- 1** Panier vapeur
- 2** Graduations d'eau et de riz
- 3** Cuve céramique amovible
- 4** Verre doseur
- 5** Cuillère à riz
- 6** Cuillère à soupe
- 7** Couvercle
- 8** Pare-vapeur interne amovible
- 9** Micro soupape de pression
- 10** Bouton d'ouverture du couvercle
- 11** Poignée
- 12** Support de cuillère à riz
- 13** Boîtier de contrôle
 - a** Touche « Maintien au Chaud/Annuler »
 - b** Touche « Menu »
 - c** Touche « Heures »
 - d** Touche « Départ différé/Temps de cuisson »
 - e** Touche « Minutes »
 - f** Touche « Démarrer/Réchauffer »

- 14** Indicateurs de fonction
 - a** Fonction « Riz »
 - b** Fonction « Rapide »
 - c** Fonction « Vapeur »
 - d** Fonction « Menu bébé »
 - e** Fonction « Soupes »
 - f** Fonction « Porridge »
 - g** Fonction « Riz brun »
- 15** Boîtier
- 16** Élément chauffant
- 17** Cordon d'alimentation

Déballer l'appareil

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du boîtier – fig. 1.

Lisez la notice d'utilisation et respectez scrupuleusement la méthode d'utilisation.

Nettoyer l'appareil

- Enlevez la cuve céramique – fig. 2, le pare-vapeur et la soupape de pression – fig. 3a et 3b.
- Nettoyez la cuve, la valve et le pare-vapeur avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez le couvercle et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Séchez-les soigneusement.
- Remettez tous les éléments dans leur position d'origine. Installez le pare-vapeur dans la bonne position sur le couvercle supérieur de l'appareil. Puis insérez le pare-vapeur derrière les 2 ergots et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit fixé. Branchez le cordon d'alimentation détachable dans la prise de la base de l'appareil.
- Insérez le support de cuillère sur le côté droit de la poignée – fig. 4.

L'APPAREIL

- Ce cuiseur à riz comporte 9 fonctions : Riz, Rapide, Vapeur, Menu bébé, Soupes, Porridge, Riz Brun, Réchauffer et Maintien au Chaud.
- Quand le cordon d'alimentation est branché dans une prise électrique et dans la prise de la base de l'appareil, un bip long retentit. Puis l'écran affiche « SUP » et l'indicateur « Démarrer » clignote en orange. Vous pouvez sélectionner les fonctions/menus avec la touche Menu.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au Chaud qui peut rester active jusqu'à 24 h.
- Il est recommandé de ne laver aucune pièce de l'appareil dans un lave-vaisselle à l'exception du panier vapeur.
- Ne touchez pas l'élément chauffant quand l'appareil est branché ou après la cuisson.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est en marche ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage en intérieur.

PRÉPARATION AVANT CUISSON

Mesurer les ingrédients - capacité maximale de la cuve

- Les graduations sur l'intérieur de la cuve correspondent à des litres et des verres, elles permettent de mesurer la quantité d'eau pour la cuisson du riz.
- Le verre doseur en plastique fourni avec votre appareil sert à mesurer la quantité de riz et non la quantité d'eau. 1 verre doseur de riz correspond à 160 g environ.
- Les utilisateurs peuvent réduire ou accroître la quantité d'eau selon le type de riz et leurs préférences gustatives.
- Comme la tension varie d'une région à l'autre, il peut y avoir de légères projections d'eau et de riz, c'est un phénomène normal.

- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la graduation la plus haute de l'intérieur de la cuve.

N'ajoutez jamais de l'eau ou des ingrédients au-dessus de la graduation la plus haute.

Pour la cuisson du riz

- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz avec le verre doseur et rincez le riz.
- Mettez le riz rincé dans la cuve, puis remplissez-la d'eau jusqu'à la graduation d'eau correspondante (les graduations sont en verre).
- La quantité d'eau peut être adaptée en fonction de vos préférences.

Pour la cuisson vapeur

- La quantité d'eau doit être appropriée et elle doit toujours être inférieure au fond du panier vapeur.
- Au-delà de ce niveau, l'eau risque de déborder pendant l'utilisation.
- Placez le panier vapeur sur la cuve.
- Mettez les ingrédients dans le panier.

POUR TOUTES LES UTILISATIONS

- Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (notamment le dessous). Vérifiez qu'il n'y a pas de liquide ou résidu étranger sous la cuve et sur l'élément chauffant – fig. 6.
- Placez la cuve dans l'appareil en veillant à la positionner correctement – fig. 7.
- Vérifiez que le pare-vapeur est correctement positionné.
- Refermez le couvercle (il doit se fermer avec un déclic).
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise d'alimentation de la base de l'appareil, puis branchez son autre extrémité dans une prise électrique.
- N'allumez pas l'appareil tant que vous n'avez pas intégralement effectué toutes les étapes précédentes.

Ne mettez jamais la main sur l'orifice de sortie de la vapeur pendant la cuisson, car il y a un danger de brûlure – fig. 11. Si vous voulez changer le menu de cuisson sélectionné parce que vous avez fait une erreur, appuyez sur la touche « MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER » et choisissez à nouveau le menu désiré.

Utilisez exclusivement la cuve interne fournie avec l'appareil.

Ne mettez jamais de l'eau ou des ingrédients dans l'appareil sans la cuve à l'intérieur.

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

- Le tableau suivant fournit un guide pour la cuisson de différents types de riz. Pour des résultats optimaux, nous recommandons d'utiliser du riz ordinaire plutôt que les riz « cuisson facile » qui ont tendance à donner du riz plus collant et qui peuvent coller à la cuve.
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la graduation la plus haute de l'intérieur de la cuve – fig. 8. Selon le type de riz, il peut être nécessaire de modifier les quantités d'eau. Respectez les indications du tableau suivant :

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC – 4 VERRES

Verres doseur	Poids de riz	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de parts	Durée de cuisson approximative
2	300 g	Graduation 2 verres	3~4 personnes	40~45 min
4	600 g	Graduation 4 verres	5~6 personnes	50~55 min

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BRUN – 4 VERRES

Verres doseur	Poids de riz	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de parts	Durée de cuisson approximative
2	300 g	Graduation 2 verres	3~4 personnes	60~65 min
4	600 g	Graduation 4 verres	5~6 personnes	75~80 min

Fonction	Réglage de la durée			Départ différé	
	Par défaut	Plage	Incrément		
Riz	Automatique				
Rapide	Automatique				
Vapeur	40 minutes	30 min~2 h	1 minute pour la touche « Minutes ». 1 heure pour la touche « Heures ».	0~24 h	
Menu bébé	1 h 10	1 h~1 h 30			
Soupes	1 h 30	1 h~3 h	1 minute pour la touche « Minutes ». 1 heure pour la touche « Heures ».	0~24 h	
Porridge	2 h	1 h 30~2 h 30			
Riz brun	Automatique				

RECOMMANDATIONS D'OPTIMISATION DE LA CUISSON DU RIZ

- Mesurez le riz et rincez-le complètement à l'eau courante dans une passoire pendant une durée prolongée, sauf pour le riz à risotto qui ne doit pas être rincé. Puis mettez le riz dans la cuve avec la quantité d'eau correspondante.
- Veillez à ce que le riz soit bien réparti sur l'ensemble de la surface de la cuve pour que la cuisson soit uniforme.
- L'eau peut être remplacée par du bouillon. Lors de l'utilisation de bouillon, il y a un risque que le riz brunisse un peu au fond.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson, car de la vapeur s'échappera, ce qui impactera la durée de cuisson et le goût.
- Quand le riz est prêt, l'indicateur « Maintien au chaud » s'allume, mélangez le riz et laissez-le dans le cuiseur à riz quelques minutes de plus pour obtenir un riz parfait avec des grains bien séparés.

FONCTION « RIZ »

- Posez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des éclaboussures d'eau et de toutes les autres sources de chaleur.
- Mettez la quantité de riz requise dans la cuve à l'aide du verre doseur fourni – fig. 9. Puis remplissez avec de l'eau froide jusqu'à la graduation « CUP » correspondante de la cuve – fig. 10.
- Fermez le couvercle.

Remarque : Mettez toujours le riz en premier, sinon il y aura trop d'eau.

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Riz ». L'écran affiche « » et l'indicateur « Démarrer » clignote en rouge, puis appuyez sur la touche « Démarrer ». Le cuiseur à riz entre dans le mode de cuisson « Riz », l'indicateur « Démarrer » s'allume et « » clignote sur l'écran LCD.
- Le cuiseur à riz sonne deux fois et entre en mode d'évaporation. L'écran décompte la durée d'évaporation : 14 minutes.
- À la fin de la cuisson, le cuiseur à riz sonne cinq fois et entre dans le mode maintien au chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche « 00:00 ».

FONCTION « RAPIDE »

- Il s'agit d'une fonction pour cuire le riz rapide.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Rapide ». L'écran affiche « » et l'indicateur « Démarrer » clignote en rouge, puis appuyez sur la touche « Démarrer ». Le cuiseur à riz entre dans le mode de cuisson « Rapide », l'indicateur « Démarrer » s'allume et « » clignote sur l'écran LCD.
- Le cuiseur à riz sonne deux fois et entre en mode d'évaporation. L'écran décompte la durée d'évaporation : 10 minutes.
- À la fin de la cuisson, le cuiseur à riz sonne cinq fois et entre dans le mode maintien au chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche « 00:00 ».

FONCTION « VAPEUR »

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Vapeur ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut « 00:40 » et l'indicateur « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Temps de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur « Heures » et « Minutes » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». Le cuiseur à riz entre dans le mode de cuisson « Vapeur », l'indicateur « Démarrer » s'allume, l'écran LCD indique la durée de cuisson restante et la décompte toutes les minutes.
- À la fin de la cuisson, le cuiseur à riz sonne cinq fois et entre dans le mode maintien au chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche « 00:00 ».

FONCTION « BEBE »

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Menu bébé ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut « 01:10 » et l'indicateur « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Temps de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur « Heures » et « Minutes » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». Le cuiseur à riz entre dans le mode de cuisson « Menu

bébé », l'indicateur « Démarrer » s'allume, l'écran LCD indique la durée de cuisson restante et la décompte toutes les minutes.

- À la fin de la cuisson, le cuiseur à riz sonne cinq fois et entre dans le mode maintien au chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche « 00:00 ».

Purée de carottes - 2 personnes - Cuisson 1h10 min

- 400 g de carottes coupées en dés
- 400 ml d'eau
- 2.5 g de beurre
- 1 pomme de terre coupée en dés
- 50 ml de lait
- Sel

1 - Placer tous les ingrédients dans la cuve et verser l'eau. Lancer le programme MENU BÉBÉ et régler le temps de cuisson sur **1h10** minutes.

2 - Vider l'eau de la cuve en fin de cuisson. Mixer le mélange carottes/pommes de terre dans un robot mixeur ou un blender en ajoutant le lait et le beurre pendant 3 minutes.

FONCTION « SOUPES »

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Soupes ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut « 01:30 » et l'indicateur « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Temps de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur « Heures » et « Minutes » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». Le cuiseur à riz entre dans le mode de cuisson « Soupes », l'indicateur « Démarrer » s'allume, l'écran LCD indique la durée de cuisson restante et la décompte toutes les minutes.
- À la fin de la cuisson, l'appareil sonne cinq fois.

FONCTION « PORRIDGE »

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Porridge ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut « 02:00 » et l'indicateur « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Temps de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur « Heures » et « Minutes » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». Le cuiseur à riz entre dans le mode de cuisson « Porridge », l'indicateur « Démarrer » s'allume, l'écran LCD indique la durée de cuisson restante et la décompte toutes les minutes.
- À la fin de la cuisson, le cuiseur à riz sonne cinq fois et entre dans le mode maintien au chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche « 00:00 ».

Flocons d'avoine aux framboises et bananes - 2 personnes - Cuisson 1h30 min

- 100 g de flocons d'avoine
- 1 banane tranchée
- 450 ml de lait
- 1 poignée de framboises

1 - Mettre les flocons d'avoine et le lait dans le multicuiseur, puis remuer.

2 - Lancer le programme PORRIDGE et modifier le temps de cuisson à **1h30**. Laisser cuire.

3 - Ajouter les tranches de banane et les framboises une fois la cuisson terminée.

FONCTION « RIZ BRUN »

Remarque : Faites tremper le riz brun pendant 1 h environ avant la cuisson.

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Riz Brun ». L'écran affiche « **RIZ** » et l'indicateur « Démarrer » clignote en rouge, puis appuyez sur la touche « Démarrer ». Le cuiseur à riz entre dans le mode de cuisson « Riz », l'indicateur « Démarrer » s'allume et

«  » clignote sur l'écran LCD.

- Le cuiseur à riz sonne deux fois et entre en mode d'évaporation. L'écran décompte la durée d'évaporation : 18 minutes.
- À la fin de la cuisson, le cuiseur à riz sonne cinq fois et entre dans le mode maintien au chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche « 00:00 ».

FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »

- Appuyez sur la touche « Maintien au Chaud », l'appareil entre dans le mode « Maintien au Chaud ».
- À la fin du maintien au chaud, éteignez l'appareil manuellement en appuyant sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler ».

Recommandation : Afin de préserver les saveurs du riz, ne le gardez pas plus de 6 h.

FONCTION « DEPART DIFFERE »

- Pour utiliser la fonction « Départ différé », choisissez d'abord un programme de cuisson et réglez la durée de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche « Départ différé » et réglez la durée. Chaque pression sur la touche « Heures » ou « Minutes » augmente ou baisse la durée d'une heure/minute. La durée par défaut change selon la durée de cuisson sélectionnée. La plage de programmation est de 1 h à 24 h. Une fois la durée réglée, appuyez sur la touche « Démarrer » pour entrer dans le mode de cuisson, l'indicateur « Démarrer » s'allume et l'écran LCD affiche le nombre d'heures que vous avez choisi.

Remarque : Si la durée programmée est inférieure à la durée de cuisson, celle-ci démarre directement. La durée programmée inclut la durée de cuisson.

FONCTION « RECHAUFFER »

- Appuyez sur la touche « Réchauffer », l'appareil entre dans le mode « Réchauffer ». L'indicateur « Démarrer » s'allume et «  » clignote sur l'écran LCD.
- À la fin du réchauffage, le cuiseur à riz sonne 5 fois et entre automatiquement dans le mode maintien au chaud. Selon vos préférences, le type et la quantité d'aliments que vous voulez réchauffer, il peut être nécessaire d'utiliser plusieurs fois la fonction réchauffer.
- À la fin du réchauffage, éteignez l'appareil manuellement en appuyant sur la touche « Annuler ».

Remarque : Il est recommandé de mélanger les aliments pendant le réchauffage pour homogénéiser leur température.

Pour réchauffer du riz, il est recommandé d'ajouter de l'eau et de mélanger avant de commencer le réchauffage.

À LA FIN DE LA CUISSON

- Ouvrez le couvercle – fig. 1.
- Portez impérativement des gants pour manipuler la cuve de cuisson et le panier vapeur – fig. 12.
- Servez à l'aide de la cuillère en plastique fournie avec votre appareil et refermez le couvercle.
- Les aliments restants dans la cuve sont maintenus au chaud pour permettre un deuxième service dans les 24 h.
- Appuyez sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler » pour arrêter le maintien au chaud.

- Vérifiez que le cuiseur à riz est débranché et qu'il a complètement refroidi avant le nettoyage et l'entretien.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation – fig. 13.

Cuve, panier vapeur – fig. 14

- Nettoyez la cuve et le panier vapeur avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge. Il est recommandé de ne pas utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.
- Si des aliments ont collé au fond, mettez de l'eau dans la cuve et laissez tremper un certain temps avant de la laver.
- Séchez soigneusement la cuve.
- Il est possible de nettoyer le panier vapeur dans un lave-vaisselle, mais pas la cuve.

Prendre soin de la cuve

Pour la cuve, respectez scrupuleusement les instructions suivantes :

- Pour que la cuve reste en bon état, ne coupez pas d'aliments dedans.
- Veillez à remettre la cuve dans le cuiseur à riz.
- Utilisez la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois, n'utilisez pas d'ustensile en métal pour éviter d'endommager la surface de la cuve – fig. 15.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne mettez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après un certain nombre d'utilisations. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau, il n'a aucun effet sur l'utilisation de l'appareil et il n'est pas dangereux pour votre santé. L'appareil reste parfaitement sûr et vous pouvez continuer de l'utiliser.

Nettoyer la micro souape de pression

- Pour nettoyer la micro souape de pression, retirez-la du couvercle – fig. 16 et ouvrez-la en la tournant dans le sens d'ouverture – fig. 17a et 17b. Après l'avoir nettoyée, séchez-la et tournez-la dans le sens de fermeture, puis réassemblez-la dans le couvercle de l'appareil – fig. 18a et 18b.

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil – fig. 19, l'intérieur du couvercle – fig. 14 et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide, puis essuyez-les pour les sécher. N'utilisez pas de produit abrasif.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du boîtier de l'appareil, car cela peut endommager le capteur thermique.

DÉPANNAGE

Description du problème	Causes	Solutions
Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché la prise de l'appareil et dans une prise secteur.
Tous les voyants sont éteints et l'appareil chauffe.	Problème de connexion du voyant ou le voyant est endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Il y a des fuites de vapeur pendant l'utilisation.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez le couvercle et refermez-le.
	La micro soupape de pression est incomplète ou mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (ses 2 pièces doivent être verrouillées ensemble) et qu'elle est correctement positionnée.
	Le joint du couvercle ou de la micro soupape de pression est endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Le riz est trop cuit ou pas assez cuit.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau pour connaître la quantité d'eau appropriée.
Le riz est trop cuit ou pas assez cuit.	La cuisson est insuffisante.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
La fonction Maintien au Chaud automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste dans le mode de cuisson).		
E0	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur supérieur.	

Description du problème	Causes	Solutions
E1	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur inférieur.	Éteignez l'appareil et redémarrez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
E3	Cuve manquante ou vide.	Mettez la cuve interne dans l'appareil, puis débranchez-le, rebranchez-le et redémarrez le programme.

Remarque : Si la cuve interne est déformée, cessez de l'utiliser et procurez-vous une cuve de rechange dans un centre de réparation agréé.

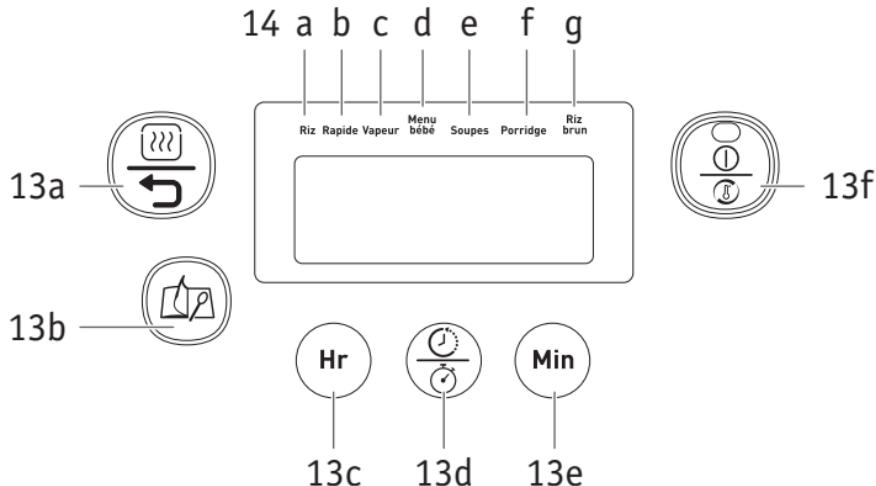
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Participez à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient un certain nombre de matériaux pouvant être récupérés ou recyclés.
- ② Déposez-le dans un point de collecte local des déchets.

BEDIENINGSPANEEL



BESCHRIJVING

- 1 Stoommand
- 2 Schaalverdeling voor water en rijst
- 3 Uitneembare keramische pan
- 4 Maatbeker
- 5 Rijstlepel
- 6 Soeplepel
- 7 Deksel
- 8 Uitneembare stoomdeksel
- 9 Micro-drukventiel
- 10 Ontgrendelingsknop voor deksel
- 11 Handvat
- 12 Rijstlepelhouder
- 13 Bedieningspaneel
 - a "Warm houden/Annuleren" toets
 - b "Menu" toets
 - c "Uur" toets
 - d "Preset/Timer" toets
 - e "Minuut" toets
 - f "Start/Opwarmen" toets

- 14 Functie-controlelampjes
 - a Functie "Rijst"
 - b Functie "Snel"
 - c Functie "Stomen"
 - d Functie "Babyvoeding"
 - e Functie "Soep"
 - f Functie "Havermoutpap"
 - g Functie "Bruine rijst"
- 15 Romp van apparaat
- 16 Warmteplaat
- 17 Snoer

Het apparaat uitpakken

- Haal het apparaat uit de verpakking en pak alle toebehoren en documentatie uit.
 - Open het deksel door op de ontgrendelingsknop op de behuizing te drukken - fig. 1.
- Lees en volg de instructies die in deze gebruikershandleiding zijn vermeld.**

Het apparaat schoonmaken

- Verwijder de keramische pan – fig. 2, het stoomdeksel en het drukventiel – fig. 3a en 3b.
- Maak de pan, het ventiel en het stoomdeksel schoon met een spons en afwasmiddel.
- Veeg de buitenkant van het apparaat en het deksel schoon met een vochtige doek.
- Veeg vervolgens zorgvuldig droog.
- Plaats alle onderdelen op hun juiste positie terug. Installeer het stoomdeksel in de juiste positie op het bovenste deksel van het apparaat. Breng het stoomdeksel vervolgens achter de 2 ribbels en duw omlaag totdat het stevig vast komt te zitten. Steek het afneembaar snoer in de aansluiting aan de onderkant van het apparaat.
- Breng de lepelhouder aan de rechterkant van het handvat aan - fig. 4.

HET APPARAAT

- Deze rijstkoker is voorzien van 9 veelzijdige functies: Rijst, Snel, Stomen, Babyvoeding, Soep, Havermoutpap, Bruine rijst, Opwarmen en Warm houden.
- Eenmaal het snoer is aangesloten op het stopcontact en op de aansluiting aan de onderkant van het apparaat, hoort u een lang geluidssignaal. "SUP" wordt vervolgens op het scherm weergegeven en het "Start" lampje knippert oranje. Druk op de "Menu" toets om de gewenste menufunctie te kiezen.
- Aan het einde van het kookproces schakelt het apparaat gedurende maximaal 24 uur automatisch naar de functie Warm houden.
- Het wordt niet aanbevolen om de onderdelen, uitgezonderd de stoommand, in een vaatwasser te reinigen.
- Raak het verwarmingselement niet aan wanneer het apparaat onder stroom staat of na het koken.
- Draag het apparaat niet wanneer in gebruik of net na het koken.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor gebruik binnenshuis.

ALVORENS TE KOKEN

De hoeveelheid ingrediënten afmeten - Max. inhoud van de pan

- De markeringen binnenin de kom zijn aangegeven in liter en kopjes voor het nauwkeurig afmeten van de hoeveelheid water nodig voor het koken van rijst.
- De kunststof maatbeker die met uw apparaat is meegeleverd is voor het afmeten van rijst en niet voor het afmeten van water. 1 maatbeker rijst heeft een gewicht van circa 160g.
- De gebruiker kan meer of minder water toevoegen afhankelijk van het soort rijst en de smaak voorkeur.

- Aangezien de gebruikte spanning in uw gemeente verschillend kan zijn, is het mogelijk dat er een licht gemors van rijst en water zal plaatsvinden.
- De maximale hoeveelheid water en rijst mag de bovenste markering binnenin de pan niet overschrijden.

Zorg dat de ingrediënten of het water nooit boven de bovenste markering komen.

Rijst koken

- Voordat u de rijst kookt, meet de rijst met behulp van de maatbeker af en spoel grondig.
- Doe de gespoelde rijst in de pan en vul tot aan het overeenkomstig water niveau met water (schaalverdeling in kopjes).
- Pas de hoeveelheid water aan naargelang uw smaak.

Stoomkoken

- Gebruik een gepaste hoeveelheid water en zorg dat het water zich altijd onder de onderste stoomrand bevindt.
- Dit niveau overschrijden kan tijdens de werking tot overstroming leiden.
- Plaats de stoomrand op de pan.
- Doe de ingrediënten in de mand.

VOOR ALLE FUNCTIES

- Veeg de buitenkant van de pan grondig schoon (in het bijzonder de onderkant). Zorg dat er zich geen vreemde resten of vloeistoffen aan de onderkant van de kom en op het verwarmingselement bevinden – fig. 6.
- Plaats de pan op een juiste manier in het apparaat – fig. 7.
- Zorg dat het stoomdeksel juist is geplaatst.
- U hoort een 'klik' wanneer het deksel juist is vastgemaakt.
- Sluit het snoer aan op de aansluiting aan de onderkant van het apparaat en steek de stekker vervolgens in een stopcontact.
- Schakel het apparaat pas in eenmaal alle bovenstaande vermelde stappen juist zijn uitgevoerd.

Plaats uw hand nooit op de stoomopening tijdens het koken, er is gevaar op brandwonden – fig. 11. Als u het gekozen kookmenu wilt veranderen, druk op de "WARM HOUDEN/ANNULEREN" toets en selecteer het gewenste menu.

Gebruik alleen de binnenpan die met het apparaat is meegeleverd.

Giet geen water of doe geen ingrediënten in het apparaat zonder geïnstalleerde binnenpan.

KOKTABELLEN VOOR RIJST

- Onderstaande tabel is een gids voor het koken van verschillende soorten rijst. Voor het beste resultaat bevelen we aan om gewone rijst in plaats van snelkookrijst te gebruiken om het vastkleven van de rijst aan de pan te vermijden.
- De maximale hoeveelheid water en rijst mag de bovenste markering binnenin de pan niet overschrijden – fig. 8. Afhankelijk van het soort rijst kan het nodig zijn om de hoeveelheid water aan te passen. Zie de onderstaande tabel:

KOKKGIDS VOOR WITTE RIJST - 4 KOPJES

Maatbekers	Gewicht van rijst	Waterniveau in pan (+rijst)	Porties	Geschatte kooktijd
2	300 g	Markering van 2 kopjes	3pers.-4pers.	40 – 45 min
4	600 g	Markering van 4 kopjes	5pers.-6pers.	50 – 55 min

KOKKGIDS VOOR BRUINE RIJST - 4 KOPJES

Maatbekers	Gewicht van rijst	Waterniveau in pan (+rijst)	Porties	Geschatte kooktijd
2	300 g	Markering van 2 kopjes	3pers.-4pers.	60 – 65 min
4	600 g	Markering van 4 kopjes	5pers.-6pers.	75 – 80 min

Functie	Tijd instellen			Preset	
	Standaard	Bereik	Elke		
Rijst	Automatisch			0-24 u	
Snel	Automatisch				
Stomen	40 min	30 min - 2u	1 min voor “minuut” toets 1u voor “uur” toets		
Babyvoeding	1u10	1u - 1u30			
Soep	1u30	1u - 3u			
Havermoutpap	2u	1u30 - 2u30			
Bruine rijst	Automatisch				

ENKELE AANBEVELINGEN OM UW RIJST ZO GOED MOGELIJK TE KOKEN

- Meet de gewenste hoeveelheid rijst af en spoel de rijst gedurende een lange periode in een zeef onder stromend water (uitgezonderd voor risottorijst die niet moet worden gespoeld). Doe de rijst vervolgens in de pan en voeg de overeenkomstige hoeveelheid water toe.
- Zorg dat de rijst goed over de volledige bodem van de pan wordt verdeeld om een gelijkmatig kookproces te krijgen.
- Het water kunt u eventueel vervangen door bouillon. Als u bouillon gebruikt, is het mogelijk dat de rijst op de bodem een beetje bruin wordt.
- Open het deksel tijdens het kookproces niet, stoom kan vrijkomen, en een invloed op de kooktijd en smaak van de rijst hebben.
- De rijst is klaar wanneer het “Warm houden” lampje brandt. Roer vervolgens de rijst en laat nog enkele minuten in de rijstkoker om de perfecte rijst met losse korrels te krijgen.

FUNCTIE “RIJST”

- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak uit de buurt van opspattend water en andere warmtebronnen.
- Giet de nodige hoeveelheid rijst in de pan met behulp van de meegeleverde maatbeker – fig. 9. Vul de pan vervolgens met water tot aan de overeenkomstige “KOPJES” markering die in de pan is gedrukt – fig. 10.
- Sluit het deksel.

Opmerking: Voeg altijd eerst de rijst toe, anders zult u te veel water hebben.

- Druk op de “Menu” toets om de functie “Rijst” te selecteren. Het scherm geeft “” weer en het “Start” lampje knippert rood. Druk vervolgens op de “Start” toets. De rijstkoker opent de kookstatus “Rijst”, het “Start” lampje brandt en het scherm geeft “” al knipperend weer.
- U hoort twee geluidssignalen en de rijstkoker wordt ingeschakeld. De resterende kooktijd wordt op het scherm weergegeven: 14 minuten.
- Na het sudderen hoort u vijf geluidssignalen en opent de rijstkoker de status “Warm houden” met een brandend “Warm houden” controlelampje terwijl “00:00” op het scherm wordt weergegeven.

FUNCTIE “SNEL”

- Met deze functie kunt u op een snelle manier rijst koken.
- Druk op de “Menu” toets om de functie “Snel” te selecteren. Het scherm geeft “” weer en het “Start” lampje knippert rood. Druk vervolgens op de “Start” toets. De rijstkoker opent de kookstatus “Snel”, het “Start” lampje brandt en het scherm geeft “” al knipperend weer.
- U hoort twee geluidssignalen en de rijstkoker wordt ingeschakeld. De resterende kooktijd wordt op het scherm weergegeven: 10 minuten.
- Na het sudderen hoort u vijf geluidssignalen en opent de rijstkoker de status “Warm houden” met een brandend “Warm houden” controlelampje terwijl “00:00” op het scherm wordt weergegeven.

FUNCTIE “STOMEN”

- Druk op de “Menu” toets om de functie “Stomen” te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd “00:40” weer en het “start” lampje knippert rood.
- Druk op de “Timer” toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op “Uur” en “Minuut” om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de “Start” toets. De rijstkoker opent de kookstatus “Stomen”, het “Start” lampje brandt en het LCD-scherm geeft de resterende kooktijd in minuten weer.
- Na het kookproces hoort u vijf geluidssignalen en opent de rijstkoker de status “Warm houden” met een brandend “Warm houden” controlelampje terwijl “00:00” op het scherm wordt weergegeven.

FUNCTIE “BABYVOEDING”

- Druk op de “Menu” toets om de functie “Babyvoeding” te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd “01:10” weer en het “start” lampje knippert rood.
- Druk op de “Timer” toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op “Uur” en “Minuut” om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de “Start” toets. De rijstkoker opent de kookstatus “Babyvoeding”, het “Start” lampje brandt en het LCD-scherm geeft de resterende kooktijd in minuten weer.
- Na het kookproces hoort u vijf geluidssignalen en opent de rijstkoker de status “Warm houden” met

een brandend "Warm houden" controlelampje terwijl "00:00" op het scherm wordt weergegeven.

Wortelpuree - 2 personen - Bereiding 1h10 min

- 400 g in blokjes gesneden
- 400 ml water
- 2.5 g boter
- 1 aardappel, in blokjes gesneden
- 50 ml melk
- Zout

1 - Plaats alle ingrediënten in de kuip en voeg het water toe. Kies het programma BABY en stel de bereidingstijd in op **1h10** minuten.

2 - Giet het water in de kuip aan het eind van de bereiding weg. Mix het wortel/aardappelmengsel 3 minuten in een keukenrobot of een blender en voeg de melk en de boter toe.

FUNCTIE "SOEP"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Soep" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd "01:30" weer en het "start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "Uur" en "Minuut" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De rijstkoker opent de kookstatus "Soep", het "Start" lampje brandt en het LCD-scherm geeft de resterende kooktijd in minuten weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u vijf geluidssignalen.

FUNCTIE "HAVERMOUTPAP"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Havermoutpap" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd "02:00" weer en het "start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "Uur" en "Minuut" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De rijstkoker opent de kookstatus "Havermoutpap", het "Start" lampje brandt en het LCD-scherm geeft de resterende kooktijd in minuten weer.
- Na het kookproces hoort u vijf geluidssignalen en opent de rijstkoker de status "Warm houden" met een brandend "Warm houden" controlelampje terwijl "00:00" op het scherm wordt weergegeven.

Havermoutvlokken met frambozen en banaan - 2 personen - Bereiding 1h30 min

- 100 g havermoutvlokken
- 450 ml melk
- 1 banaan in schijfjes
- 1 een handvol frambozen

1 - Doe de havermoutvlokken en de melk in de multicooker en roer.

2 - Kies het programma PORRIDGE en stel de bereidingstijd op **1h30** in. Laat koken.

3 - Wanneer de bereiding klaar is, de schijfjes banaan en frambozen toevoegen.

FUNCTIE "BRUINE RIJST"

Opmerking: Laat de bruine rijst voor het koken circa 1 uur in water weken.

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Bruine rijst" te selecteren. Het scherm geeft " rijst " weer en het "Start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op de "Start" toets. De rijstkoker opent de kookstatus "Rijst", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft " rijst " al knipperend weer.
- U hoort twee geluidssignalen en de rijstkoker wordt ingeschakeld. De resterende kooktijd wordt op het scherm weergegeven: 18 minuten.
- Na het sudderen hoort u vijf geluidssignalen en opent de rijstkoker de status "Warm houden" met een brandend "Warm houden" controlelampje terwijl "00:00" op het scherm wordt weergegeven.

FUNCTIE "WARM HOUDEN"

- Druk op de "Warm houden" toets en het apparaat opent de status "Warm houden".
- Aan het einde van het warmhoudproces, schakel het apparaat handmatig uit door op de "Warm houden" toets te drukken.

Aanbeveling: Om de rijst lekker te houden, gebruik de functie "Warm houden" niet langer dan 6 uur.

FUNCTIE "PRESET"

- Om de functie "Preset" te gebruiken, kies eerst een kookprogramma en de gewenste kooktijd. Druk vervolgens op de toets "Preset" en kies de insteltijd. Elke druk op de "Uur" of "Minuut" toets verhoogt of verlaagt de kooktijd met één uur/minuut. De standaard insteltijd wijzigt afhankelijk van de geselecteerde kooktijd. Het bereik van de insteltijd is tussen 1 en 24 uur. Na het kiezen van de gewenste insteltijd, druk op de toets "Start" om de kookstatus te openen. Het "Start" lampje blijft branden en het LED-scherm geeft het aantal uur dat u hebt gekozen weer.

Opmerking: als de gekozen presetijd lager is dan de kooktijd, start het menu onmiddellijk. De presetijd omvat de kooktijd.

FUNCTIE "OPWARMEN"

- Druk op de "Opwarmen" toets en het apparaat opent de status "Opwarmen". Het "Start" lampje brandt en het LCD-scherm knippert "—".
- Aan het einde van het opwarmproces hoort u 5 geluidssignalen en opent de rijstkoker automatisch de status "Warm houden". Afhankelijk van uw smaak, het soort en de hoeveelheid voedsel die u wilt opwarmen, kan het nodig zijn om de functie "Opwarmen" meerdere keren uit te voeren.
- Aan het einde van het opwarmproces, schakel het apparaat handmatig uit door op de "Annuleren" toets te drukken.

Opmerking: Het worden aanbevolen om het voedsel tijdens de functie "Opwarmen" te roeren voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur.

Voor het opwarmen van rijst wordt het aanbevolen om water toe te voegen en te roeren.

NA HET KOKPROCES

- Open het deksel – fig. 1.
- Draag een ovenwant wanneer u de binnenpan of stoommand aanraakt – fig. 12.
- Dien het voedsel op met de meegeleverde kunststof lepel en sluit het deksel.
- Het resterend voedsel kan vervolgens gedurende maximaal 24 uur in de pan warm worden gehouden.
- Druk op de "Warm houden/Annuleren" toets om de warmhoudstatus uit te schakelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de rijstkoker volledig afkoelen voor reiniging en onderhoud.
- Het is aanbevolen om het apparaat na elk gebruik met een spons schoon te maken – fig. 13.

Pan, stoommand (fig. 14)

- Maak de pan en stoommand schoon met warm water, vloeibare zeep en een spons. Gebruik geen

schuurpoeders of metalen sponsjes.

- Als er voedsel aan de bodem kleeft, giet water in de pan en laat weken voordat u de pan wast.
- Veeg de pan voorzichtig droog.
- Het is mogelijk om de stoommand in de vaatwasser te wassen, maar niet de pan.

Zorg dragen voor de pan

Voor de pan, volg onderstaande instructies:

- Om de pan in een goede staat te houden, snij geen voedsel in de pan.
- Zorg dat u de pan vervolgens opnieuw in de rijstkoker plaatst.
- Gebruik de meegeleverde kunststof lepel of een houten lepel en geen metalen keukengerei om schade aan de pan te vermijden – fig. 15.
- Om risico op corrosie te vermijden, giet geen azijn in de pan.
- De kleur van het oppervlak kan na ingebruikname of na verloop van tijd wijzigen. Deze kleurwijziging is te wijten aan de werking van stoom en water en geeft geen invloed op de juiste werking van de rijstkoker. Dit is tevens niet schadelijk voor uw gezondheid. U kunt het apparaat aldus zonder enig probleem verder gebruiken.

Het micro-drukventiel reinigen

- Om het micro-drukventiel te reinigen, verwijder het van het deksel – fig. 16 en open het door in de richting “open” te draaien - fig. 17a en 17b. Na reiniging, veeg het ventiel droog en draai in de richting “dicht”. Plaats het ventiel vervolgens terug op het deksel van de rijstkoker – fig. 18a en 18b.

De andere delen van het apparaat reinigen en onderhouden

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Reinig de buitenkant van de rijstkoker – fig. 19, de binnenkant van het deksel – fig. 14 en het snoer met een vochtige doek en veeg droog. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat niet met water, de warmtesensor kan worden beschadigd.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Omschrijving storing	Oorzaken	Oplossingen
Alle controlelampjes uit en apparaat warmt niet op.	Stekker steekt niet in stopcontact.	Controleer of stekker in stopcontact steekt en stopcontact onder stroom staat.
Alle controlelampjes uit, maar apparaat warmt op.	Probleem met aansluiting van controlelampje of controlelampje is stuk.	Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.
Stoomlek tijdens werking.	Deksel is niet goed dicht.	Open het deksel en sluit opnieuw.
	Micro-drukventiel niet goed of onvolledig geplaatst.	Stop het kookproces (haal stekker uit stopcontact) en controleer of ventiel volledig is (2 delen aan elkaar vastgemaakt) en juist is geplaatst.
	Deksel of mini-drukventiel is beschadigd.	Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.

Omschrijving storing	Oorzaken	Oplossingen
Rijst is onvoldoende of te veel gekookt.	Te veel of onvoldoende water ten opzichte van hoeveelheid rijst.	Zie tabel voor de juiste hoeveelheid water.
Rijst is onvoldoende of te veel gekookt.	Onvoldoende gesudderder.	Neem contact op met erkend servicecentrum voor reparatie.
Automatische warmhoudfunctie werkt niet (product blijft in kookstatus of geen verwarming).		
E0	De sensor aan de bovenkant is open circuit of kortgesloten.	
E1	De sensor aan de onderkant is open circuit of kortgesloten.	Stop het apparaat en start nogmaals het programma. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.
E3	Pan ontbreekt of lege pan.	Plaats de binnenpan in het apparaat, haal de stekker uit het stopcontact en steek opnieuw in, start het programma opnieuw.

Opmerking: Als de binnenpan is vervormd, gebruik het niet langer en verkrijg een nieuwe binnenpan bij uw erkend servicecentrum.

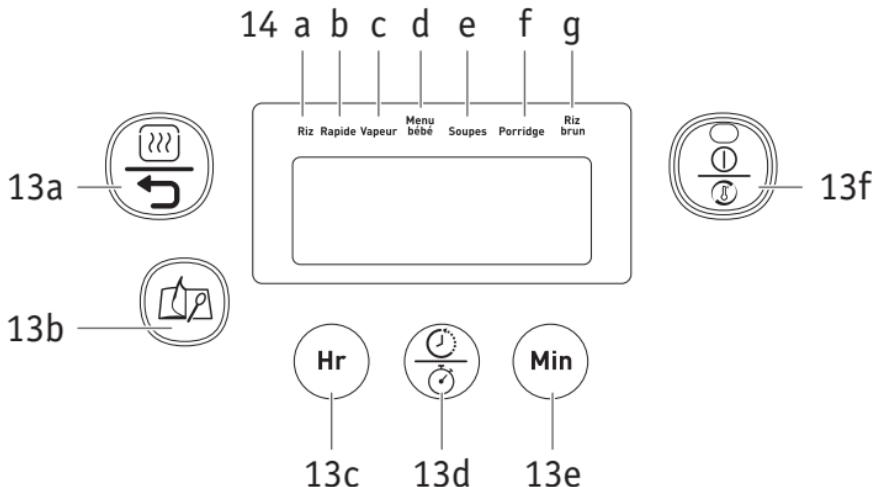
BESCHERMING VAN HET MILIEU



Help met het beschermen van het milieu!

- ① Uw apparaat bevat waardevolle materialen die herwonnen of gerecycled kunnen worden.
- ➲ Breng het naar een lokaal inzamelpunt.

BEDIENFELD



BESCHREIBUNG

- 1 Dampfgareinsatz
- 2 Messskala für Wasser und Reis
- 3 Herausnehmbarer Keramiktopf
- 4 Messbecher
- 5 Reislöffel
- 6 Suppenkelle
- 7 Deckel
- 8 Herausnehmbarer innerer Dampfschutz
- 9 Mikrodruckventil
- 10 Deckelentriegelungstaste
- 11 Griff
- 12 Reislöffelhalter
- 13 Bedienfeld
 - a Warmhalten-/Abbruch-Taste
 - b Menü-Taste
 - c Stunden-Taste
 - d Einschaltautomatik-/Timer-Taste
 - e Minuten-Taste
 - f Start-/Aufwärmen-Taste

- 14 Funktionsanzeigen
 - a Reis-Funktion
 - b Schnellkochkreis-Funktion
 - c Dampfgaren-Funktion
 - d Babynahrung-Funktion
 - e Suppen-Funktion
 - f Haferbrei-Funktion
 - g Brauner Reis-Funktion
- 15 Gerätgehäuse
- 16 Heizplatte
- 17 Netzkabel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Gerät auspacken

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und packen Sie das gesamte Zubehör sowie die gedruckten Unterlagen aus.
- Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der Deckelentriegelungstaste am Gehäuse – Abb. 1.
Lesen Sie die Anleitungen und befolgen Sie sorgfältig die Bedienmethode.

Gerät reinigen

- Entnehmen Sie den Keramiktopf – Abb. 2, den Dampfschutz und das Druckventil – Abb. 3a und 3b.
- Reinigen Sie den Topf, das Ventil und den Dampfschutz mit einem Schwamm und etwas Geschirrspülmittel.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes und den Deckel mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.
- Setzen Sie die Teile an der ursprünglichen Stelle wieder ein. Installieren Sie den Dampfschutz in der richtigen Position am oberen Deckel des Gerätes. Setzen Sie den Dampfschutz dann hinter die zwei Vorsprünge und drücken Sie darauf, bis er fest sitzt. Verbinden Sie das abnehmbare Netzkabel mit der Buchse unten am Sockel des Reiskochers.
- Befestigen Sie den Löffelhalter an der rechten Seite des Griffes – Abb. 4.

DAS GERÄT

- Der Reiskocher bietet neun verschiedene Funktionen: Reis, Schnellkochkreis, Dampfgaren, Babynahrung, Suppe, Haferbrei, brauner Reis, Aufwärmen und Warmhalten.
- Wenn das Netzkabel mit der Steckdose und dem Netzanschluss am Sockel verbunden ist, ertönt von dem Gerät ein langes akustisches Signal (Bi). Dann zeigt das Display „SUP“ an und die Start-Leuchte blinkt orange. Sie können die Menüfunktionen nach Belieben durch Drücken der Menü-Taste auswählen.
- Am Ende der Garzeit schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, der bis zu 24 h dauert.
- Es empfiehlt sich nicht, das Gerät in der Geschirrspülmaschine zu reinigen, mit Ausnahme des Dampfgareinsatzes.
- Sie sollten das Heizelement nicht berühren, wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist oder direkt nach einem Garvorgang.
- Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs oder unmittelbar nach dem Garvorgang nicht um.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen.

VORBEREITUNG VOR DEM KOCHEN

Abmessen der Zutaten - max. Fassungsvermögen des Topfes

- Die Messmarkierungen innen am Topf sind in Litern und Cups angegeben. Sie dienen zum Abmessen der Wassermenge für die Reiszubereitung.

- Der mit dem Gerät gelieferte Messbecher aus Kunststoff dient zum Abmessen von Reis und nicht von Wasser. 1 Messbecher Reis wiegt etwa 160 g.
- Je nach Reissorte und Geschmacksvorlieben kann etwas mehr oder weniger Wasser eingefüllt werden.
- Da die Spannung in verschiedenen Regionen variiert, ist es ganz normal, wenn etwas Reis und Wasser überläuft.
- Die maximale Wasser- und Reismenge darf die Höchstmarkierung an der Innenseite des Topfes nicht überschreiten.

Zutaten oder Wasser dürfen niemals die Höchstmarkierung überschreiten.

Zum Kochen von Reis

- Vor dem Kochen den Reis mit dem Messbecher abmessen und waschen.
- Geben Sie den gewaschenen Reis in den Topf und füllen Sie ihn bis zur Markierung des entsprechenden Wasserfüllstandes (die Maßangaben in Cups).
- Die Wassermenge kann nach Geschmack angepasst werden.

Zum Dampfgaren

- Die Wassermenge muss angemessen und der Wasserpegel immer niedriger als der Boden des Dampfgareinsatzes sein.
- Wird dieser Pegel überschritten, kann es während des Betriebs zum Überlaufen kommen.
- Setzen Sie den Dampfgareinsatz in den Topf ein.
- Geben Sie die Zutaten in den Gareinsatz.

FÜR ALLE FUNKTIONEN

- Wischen Sie die Außenseite des Topfes gründlich ab (insbesondere den Boden). Achten Sie darauf, dass sich keine Ablagerungen oder Flüssigkeit unter dem Topf und auf dem Heizelement befinden – Abb. 6.
- Setzen Sie den Topf in das Gerät ein und achten Sie dabei auf die korrekte Position – Abb. 7.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dampfschutz in der richtigen Position ist.
- Schließen Sie den Deckel. Dabei muss ein Klickgeräusch zu hören sein.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Buchse am Sockel und dann das andere Ende des Netzkabels mit der Netzsteckdose.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn alle der oben beschriebenen Schritte abgeschlossen sind.
Halten Sie niemals Ihre Hand über das Auslassventil, denn es besteht Verbrennungsgefahr – Abb. 11. Wenn Sie das ausgewählte Garprogramm ändern möchten, weil Sie einen Fehler gemacht haben, drücken Sie die WARMHALTEN-/ABBRUCH-Taste und wählen Sie erneut das gewünschte Programm.

Verwenden Sie nur den mit diesem Gerät gelieferten Innentopf.

Füllen Sie kein Wasser oder Zutaten in das Gerät, wenn sich der Topf nicht im Gerät befindet.

TABELLEN ZUM REISKOCHEIN

- Die nachfolgende Tabelle bietet einige Richtwerte zum Kochen verschiedener Reissorten. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir normalen Reis anstatt einer „schnell kochenden“ Reissorte zu verwenden, die meistens klebrigeren Reis ergibt und am Topf kleben könnte.

- Die maximale Wasser- und Reismenge darf die Höchstmarkierung an der Innenseite des Topfes nicht überschreiten – Abb. 8. Je nach Reissorte muss die Wassermenge angepasst werden. Sehen Sie die folgende Tabelle:

GARHINWEISE FÜR WEISSEN REIS – 4 CUPS

Messbecher	Gewicht des Reis	Wasserfüllmenge im Topf (+ Reis)	Portionen	Ungefährre Garzeit
2	300 g	2 Cup-Markierungen	3 Pers. - 4 Pers.	40 – 45 min
4	600 g	4 Cup-Markierungen	5 Pers. – 6 Pers.	50 – 55 min

GARHINWEISE FÜR BRAUNEN REIS – 4 CUPS

Messbecher	Gewicht des Reis	Wasserfüllmenge im Topf (+ Reis)	Portionen	Ungefährre Garzeit
2	300 g	2 Cup-Markierungen	3 Pers. - 4 Pers.	60 – 65 min
4	600 g	4 Cup-Markierungen	5 Pers. – 6 Pers.	75 – 80 min

Funktion	Zeiteinstellung			Einschaltautomatik	
	Standard	Bereich	Einheit		
Reis	Automatisch			0-24 h	
Schnellkochkreis	Automatisch				
Dampfgaren	40 min	30 min - 2 h	1 min für Minuten-Taste 1 h für Stunden-Taste		
Babynahrung	1 h 10	1 h - 1 h 30			
Suppe	1 h 30	1 h - 3 h			
Haferbrei	2 h	1 h 30 - 2 h 30			
Brauner Reis	Automatisch				

EINIGE TIPPS ZUM GAREN VON REIS

- Messen Sie den Reis ab und waschen Sie ihn längere Zeit gründlich unter laufendem Wasser in einem Sieb, mit Ausnahme von Risottoreis, der nicht gewaschen werden sollte. Geben Sie den Reis dann in den Topf zusammen mit der entsprechenden Wassermenge.
- Achten Sie darauf, den Reis gut auf der gesamten Fläche des Topfbodens zu verteilen, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.
- Wasser kann durch Brühe ersetzt werden. Wenn Sie Brühe benutzen, besteht die Gefahr, dass der Reis am Boden etwas braun wird.
- Öffnen Sie während des Garvorgangs nicht den Deckel, da Dampf entweichen würde, was wiederum die Garzeit und den Geschmack beeinträchtigen würde.

- Wenn der Reis gekocht ist, leuchten die Warmhalte-Anzeigen auf. Rühren Sie den Reis um und lassen Sie ihn ein paar Minuten länger im Reiskocher, um einen perfekt gekörnten Reis ohne Zusammenkleben zu erhalten.

REIS-FUNKTION

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Arbeitsfläche fern von Wasserspritzern und jeder Art von Wärmequelle.
- Geben Sie mithilfe des mitgelieferten Messbechers die erforderliche Menge Reis in den Topf – Abb. 9. Füllen Sie den Topf dann mit kaltem Wasser bis zur entsprechenden „CUP“ Markierung, die auf die Innenseite des Topfes gedruckt ist – Abb. 10.
- Schließen Sie den Deckel.

Hinweis: Geben Sie immer zuerst den Reis in den Topf, da sonst zu viel Wasser im Topf sein würde.

- Drücken Sie die Menü-Taste, um die Haferbrei-Funktion auszuwählen. Auf dem Display wird „“ angezeigt und die Lampe in der Start-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann die Start-Taste. Der Reiskocher schaltet in den Reis-Garmodus. Die Lampe der Start-Taste leuchtet auf und auf dem LC-Display blINKT „“.
- Der Reiskocher erzeugt zwei „Pieptöne“ und startet dann den Garvorgang. Das Display zeigt den Countdown der Garzeit an: 14 Minuten.
- Nach dem Garvorgang erzeugt der Summer fünf „Pieptöne“. Der Reiskocher schaltet nun in den Warmhaltemodus und die Warmhalte-Anzeige leuchtet auf, während das Display „00:00“ anzeigt.

SCHNELLKOCHREIS-FUNKTION

- Dies ist eine Funktion zum Garen von Schnellkochreis.
- Drücken Sie die Menü-Taste, um die Schnellkochreis-Funktion auszuwählen. Auf dem Display wird „“ angezeigt und die Lampe in der Start-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann die Start-Taste. Der Reiskocher schaltet in den Schnellkochreis-Garmodus. Die Lampe der Start-Taste leuchtet auf und auf dem LC-Display blINKT „“.
- Der Reiskocher erzeugt zwei „Pieptöne“ und startet dann den Garvorgang. Das Display zeigt den Countdown der Garzeit an: 10 Minuten
- Nach dem Garvorgang erzeugt der Summer fünf „Pieptöne“. Der Reiskocher schaltet nun in den Warmhaltemodus und die Warmhalte-Anzeige leuchtet auf, während das Display „00:00“ anzeigt.

DAMPFGAREN-FUNKTION

- Drücken Sie die Menü-Taste, um die Dampfgaren-Funktion auszuwählen. Auf dem Display wird die Garzeit „00:40“ angezeigt und die Lampe der Start-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die Timer-Taste, um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf die Stunden- und Minuten-Taste, um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die Start-Taste. Der Reiskocher schaltet in den Dampfgaren-Modus, die Lampe der Start-Taste leuchtet auf und das LC-Display zeigt die verbleibende Garzeit mit einem Countdown in Minuten an.
- Am Ende des Garvorgangs erzeugt der Summer fünf „Pieptöne“. Der Reiskocher schaltet nun in den Warmhaltemodus und die Warmhalte-Anzeige leuchtet auf, während das Display „00:00“ anzeigt.

BABYNAHRUNG-FUNKTION

- Drücken Sie die Menü-Taste, um die Babynahrung-Funktion auszuwählen. Auf dem Display wird die Garzeit „01:10“ angezeigt und die Lampe der Start-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die Timer-Taste, um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf die Stunden- und Minuten-Taste, um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die Start-Taste. Der Reiskocher schaltet in den Babynahrung-Garmodus, die Lampe der Start-Taste leuchtet auf und das LC-Display zeigt die verbleibende Garzeit mit einem Countdown in Minuten an.
- Am Ende des Garvorgangs erzeugt der Summer fünf „Pieptöne“. Der Reiskocher schaltet nun in den Warmhaltemodus und die Warmhalte-Anzeige leuchtet auf, während das Display „00:00“ anzeigt.

Karottenpüree - 2 Personen - Gardauer: 1h10 min

- 400 g gewürfelte Karotten
- 400 ml Wasser
- 2.5 g Butter
- 1 gewürfelte Kartoffel
- 50 ml Milch
- Salz

1 - Alle Zutaten in den Behälter geben und das Wasser einfüllen. Das Programm BABYNAHRUNG starten und die Garzeit auf **1 Stunde und 10 Minuten** stellen.

2 - Das Wasser aus dem Behälter nach dem Garen wegschütten. Die Mischung aus Karotten und Kartoffeln in einem Küchengerät oder einem Mixer unter Zugabe von Milch und Butter 3 Minuten vermengen.

SUPPEN-FUNKTION

- Drücken Sie die Menü-Taste, um die Suppen-Funktion zu wählen. Im Display wird die Garzeit „01:30“ angezeigt und die Lampe der Start-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die Timer-Taste, um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf die Stunden- und Minuten-Taste, um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die Start-Taste. Der Reiskocher schaltet in den Suppen-Garmodus, die Lampe der Start-Taste leuchtet auf und das LC-Display zeigt die verbleibende Garzeit mit einem Countdown in Minuten an.
- Am Ende der Garzeit erzeugt das Gerät fünf „Pieptöne“.

HAFERBREI-FUNKTION

- Drücken Sie die Menü-Taste, um die Haferbrei-Funktion auszuwählen. Auf dem Display wird die Garzeit „02:00“ angezeigt und die Lampe der Start-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die Timer-Taste, um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf die Stunden- und Minuten-Taste, um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die Start-Taste. Der Reiskocher schaltet in den Haferbrei-Garmodus, die Lampe der Start-Taste leuchtet auf und das LC-Display zeigt die verbleibende Garzeit mit einem Countdown in Minuten an.
- Am Ende des Garvorgangs erzeugt der Summer fünf „Pieptöne“. Der Reiskocher schaltet nun in den Warmhaltemodus und die Warmhalte-Anzeige leuchtet auf, während das Display „00:00“ anzeigt.

Haferflocken mit Himbeeren und Bananen - 2 Personen - Gardauer 1h30 min

- 100 g Haferflocken
- 1 in Scheiben geschnittene Banane
- 450 ml Milch
- 1 Handvoll Himbeeren

1 - Die Haferflocken und die Milch in den Schnellkochtopf geben und umrühren.

2 - Das Programm HAFERBREI **starten und die Garzeit auf 1 h 30 min stellen**. Garen lassen.

3 - Die Bananenstücke und die Himbeeren hinzugeben, wenn der Garvorgang beendet ist.

BRAUNER REIS-FUNKTION

Hinweis: Bitte lassen Sie den braunen Reis etwa eine Stunde lang vor dem Kochen einweichen.

- Drücken Sie die Menü-Taste, um die Brauner Reis-Funktion auszuwählen. Auf dem Display wird „“ angezeigt und die Lampe in der Start-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann die Start-Taste. Der Reiskocher schaltet in den Reis-Garmodus. Die Lampe der Start-Taste leuchtet auf und auf dem LC-Display blinkt „“.
- Der Reiskocher erzeugt zwei „Pieptöne“ und startet dann den Garvorgang. Das Display zeigt den Countdown der Garzeit an: 18 Minuten.
- Nach dem Garvorgang erzeugt der Summer fünf „Pieptöne“. Der Reiskocher schaltet nun in den Warmhaltemodus und die Warmhalte-Anzeige leuchtet auf, während das Display „00:00“ anzeigt.

DE

WARMHALTEN-FUNKTION

- Drücken Sie die Warmhalten-Taste; das Gerät schaltet daraufhin in den Warmhaltemodus.
- Schalten Sie das Gerät bitte am Ende des Warmhaltevorgangs manuell durch Drücken der Warmhalten-/Abbruch-Taste aus.

Empfehlung: Damit der Reis seinen frischen Geschmack bewahrt, sollte die Aufbewahrungszeit auf maximal sechs Stunden begrenzt werden.

EINSCHALTAUTOMATIK-FUNKTION

- Zur Verwendung der Einschaltautomatik-Funktion wählen Sie zuerst ein Garprogramm und die Garzeit aus. Drücken Sie dann die Einschaltautomatik-Taste und wählen Sie die voreingestellte Startzeit. Mit jedem Tastendruck auf die Stunden- und Minuten-Taste kann die voreingestellte Zeit um eine Stunde/Minute erhöht oder verringert werden. Die standardmäßig voreingestellte Startzeit ändert sich je nach der gewählten Garzeit. Die Zeit kann von 1 bis 24 Stunden voreingestellt werden. Wenn Sie die erforderliche Startzeit ausgewählt haben, drücken Sie die Start-Taste, um in den Garmodus zu gehen. Die Start-Anzeige leuchtet und das LC-Display zeigt die Anzahl der Stunden, die Sie gewählt haben, an.

Hinweis: Wenn die voreingestellte Startzeit kürzer als die Garzeit ist, startet das Programm direkt. Die voreingestellte Startzeit umfasst die Garzeit.

AUFWÄRMEN-FUNKTION

- Drücken Sie die Aufwärm-Taste, das Gerät schaltet daraufhin in den Aufwärm-Modus. Die Lampe der Start-Anzeige leuchtet auf und auf dem LC-Display blinkt „“.
- Am Ende des Aufwärmvorgangs erzeugt der Reiskocher fünf „Pieptöne“. Das Produkt schaltet dann automatisch in den Warmhaltemodus. Je nach Ihren Vorlieben, der Art und Menge der Lebensmittel, die Sie aufwärmen möchten, müssen Sie eventuell mehrmals die Aufwärm-Funktion aktivieren.
- Schalten Sie das Gerät am Ende des Aufwärmvorgangs bitte manuell durch Drücken der Warmhalten-/Abbruch-Taste aus.

Hinweis: Es empfiehlt sich, die Speisen während des Aufwärmens umzurühren, um eine bessere Temperaturhomogenität zu erhalten.

Zum Aufwärmen von Reis empfiehlt es sich, Wasser hinzuzugeben und den Reis umzurühren, bevor Sie den Aufwärmvorgang starten.

BEI BEENDIGUNG DES GARVORGANGS

- Öffnen Sie den Deckel – Abb. 1.
- Sie müssen Ofenhandschuhe tragen, wenn Sie den Innentopf und den Dampfgareinsatz anfassen – Abb. 12.
- Servieren Sie die Speisen mit dem beiliegenden Kunststofflöffel und schließen Sie den Deckel wieder.
- Die restlichen Speisen im Gerät werden für späteres Servieren die nächsten 24 Stunden warmgehalten.
- Drücken Sie die Warmhalten-/Abbruch-Taste, um den Warmhaltemodus zu beenden.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Vor dem Reinigen und Instandhalten ist sicherzustellen, dass der Netzstecker des Geräts gezogen wurde und sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.
- Es wird dringend empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Schwamm zu reinigen – Abb. 13.

Topf, Dampfgareinsatz (Abb. 14)

- Reinigen Sie den Topf und den Dampfgareinsatz mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem Schwamm. Scheuerpulver und Metallschwämme sind nicht zu empfehlen.
- Wenn Speisereste am Boden haften, lassen Sie etwas Wasser in den Topf laufen, um ihn eine Weile einzuweichen, bevor Sie den Topf abwaschen.
- Trocknen Sie den Topf sorgfältig ab.
- Der Dampfgareinsatz kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden, jedoch nicht der Topf.

Pflege des Topfes

Beachten Sie zur Pflege des Topfes folgende Hinweise:

- Um die Qualität des Topfes zu erhalten, sollten Sie keine Zutaten darin schneiden.
- Setzen Sie den Topf unbedingt wieder in den Reiskocher ein.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Kunststofflöffel oder einen Holzlöffel - keinen Metalllöffel - um Beschädigungen an der Topfoberfläche zu vermeiden – Abb. 15.
- Geben Sie keinen Essig in den Topf, um Korrosionsgefahr zu vermeiden.
- Nach dem ersten bzw. nach längerem Gebrauch kann sich die Farbe der Topfoberfläche verändern. Diese Verfärbung ist auf die Wirkung von Dampf und Wasser zurückzuführen und wirkt sich nicht auf die Verwendung des Reiskochers aus. Sie ist auch nicht gesundheitsschädlich und es besteht keinerlei Gefahr, wenn der Topf weiterhin benutzt wird.

Mikrodruckventil reinigen

- Wenn Sie das Mikrodruckventil reinigen, nehmen Sie es bitte aus dem Deckel – Abb. 16 - und öffnen Sie es durch Drehen in die Richtung „open“ – Abb. 17a und 17b. Trocknen Sie es nach dem Reinigen gründlich ab und drehen Sie es in Richtung „close“. Nun können Sie es wieder in den Deckel des Reiskochers einsetzen – Abb. 18a und 18b).

Reinigung und Pflege der übrigen Geräteteile

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes vor dem Reinigen aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Außenseite des Reiskochers – Abb. 19, die Deckelinnenseite – Abb. 14 und

das Kabel mit einem feuchten Tuch, und trocknen Sie die Teile anschließend ab. Benutzen Sie keine Scheuermittel.

- Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen der Innenflächen des Gerätegehäuses, denn dadurch könnte der Wärmesensor beschädigt werden.

TECHNISCHE HILFE BEI EINER STÖRUNG

DE

Beschreibung der Störung	Mögliche Ursachen	Lösungen
Anzeigelampe ist aus und Gerät heizt nicht auf.	Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Prüfen, ob das Netzkabel am Gerät und an der Steckdose angeschlossen ist.
Anzeigelampe ist aus und Gerät heizt auf.	Problem mit dem elektrischen Kontakt der Anzeigelampe oder defekte Anzeigelampe.	An Vertragskundendienst zur Reparatur einschicken.
Während des Gebrauchs tritt Dampf aus	Deckel ist nicht ganz geschlossen.	Deckel öffnen und wieder richtig schließen.
	Mikrodruckventil nicht richtig eingesetzt oder unvollständig.	Den Garvorgang abbrechen (Netzstecker ziehen) und prüfen, ob das Ventil komplett (2 Teile zusammengesetzt) montiert und richtig positioniert ist.
	Deckel oder Mikrodruckventildichtung ist beschädigt.	An Vertragskundendienst zur Reparatur einschicken.
Reis halb oder zu lange gegart.	Im Verhältnis zur Reismenge zu viel oder zu wenig Wasser.	Zur Wassermenge bitte die Tabelle beachten.
Reis halb oder zu lange gegart.	Hat nicht ausreichend gekocht.	An Vertragskundendienst zur Reparatur einschicken.
Automatische Warmhaltefunktion ausgefallen (Gerät bleibt auf Garposition eingestellt oder kein Aufheizen).		
E0	Der Sensor im Deckel weist eine Unterbrechung oder einen Kurzschluss auf.	

Beschreibung der Störung	Mögliche Ursachen	Lösungen
E1	Der Sensor im Boden weist eine Unterbrechung oder einen Kurzschluss auf.	Gerät ausschalten und das Programm erneut starten. Bleibt das Problem bestehen, muss das Gerät an einen Vertragskundendienst zur Reparatur eingeschickt werden.
E3	Topf fehlt oder ist leer.	Innentopf in das Gerät einsetzen. Netzstecker ziehen und wieder am Gerät anschließen. Zum Schluss das Programm erneut starten.

Anmerkung: Wenn der Innentopf verformt ist, verwenden Sie ihn nicht mehr und besorgen Sie sich einen Ersatztopf von einem Vertragskundendienst.

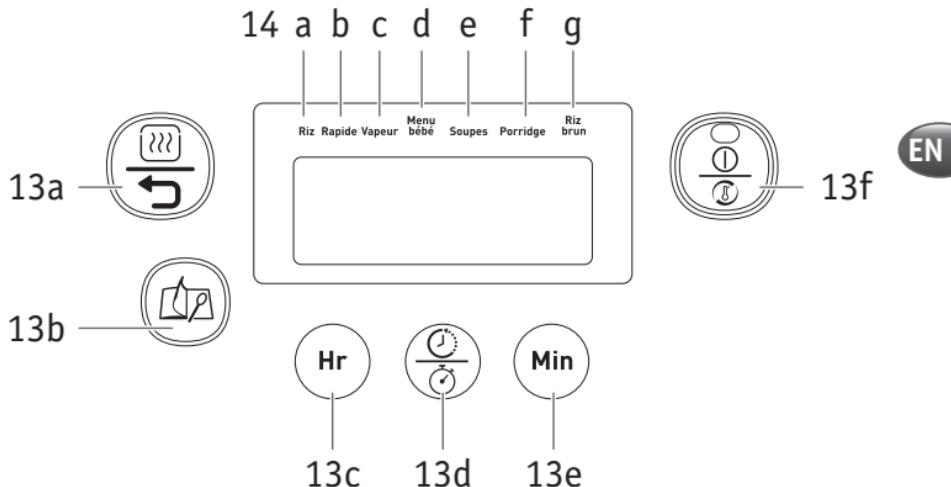
UMWELTSCHUTZ



Tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei!

- ① Ihr Gerät enthält Materialien, die zurückgewonnen oder recycelt werden können.
- ② Geben Sie es deshalb bei einer Wertstoff-Sammelstelle in Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

CONTROL PANEL



DESCRIPTION

- 1 Steam basket
- 2 Graduation for water and rice
- 3 Removable ceramic bowl
- 4 Measuring cup
- 5 Rice spoon
- 6 Soup spoon
- 7 Lid
- 8 Removable inner steam shield
- 9 Micro pressure valve
- 10 Lid opening button
- 11 Handle
- 12 Rice spoon support
- 13 Control box
 - a "Keep warm/Cancel" key
 - b "Menu" key
 - c "Hour" key
 - d "Preset/Timer" key
 - e "Minute" key
 - f "Start/Reheat" key
- 14 Function indicators
 - a "Rice" function
 - b "Quick" function
 - c "Steam" function
 - d "Baby Food" function
 - e "Soup" function
 - f "Porridge" function
 - g "Brown Rice" function
- 15 Body of appliance
- 16 Heating plate
- 17 Power cord

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
 - Open the lid by pushing the opening button located on the housing – fig. 1.
- Read the instructions and carefully follow the operating method.**

Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl – fig. 2, the steam shield and the pressure valve – fig. 3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the steam shield with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the steam shield in the right positions on the top lid of machine. Then, put the steam shield behind the 2 ribs and push it down until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.
- Insert the spoon support on the right side of the handle – fig. 4.

THE APPLIANCE

- This rice cooker is equipped with 9 multi-functions: Rice, Quick, Steam, Baby Food, Soup, Porridge, Brown Rice, Reheat and Keep Warm.
- When the power cord is installed into the power outlet and into the socket on the cooker base, the appliance will ring a long sound "Bi". Then the screen display shows "SUP", and the "Start" light flickers orange. You can select the menu functions as you wish by pushing the Menu key.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h.
- Using dishwashing machine is not recommended except the steam basket.
- Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking.
- Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.

PREPARATION BEFORE COOKING

Measuring the ingredients – Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 measuring cup of rice weighs about 160g.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- As the voltage varies in difference areas, slight spillover of rice and water is a normal phenomenon.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl.

Never add ingredients or water higher than the highest level mark.

When cooking rice

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it.
- Put the rinsed rice into the bowl and fill it with water to the corresponding water level (the graduations in cups).
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.

When steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than the steam basket bottom.
- Exceeding this level may cause overflows during use.
- Place the steam basket onto the bowl.
- Add the ingredients in the basket.

EN

FOR ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig. 6.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig. 7.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of “click”.
- Plug the power cord into the socket on the base and then plug another end of power cord into power outlet.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig. 11. If you wish to change the selected cooking menu because of an error, press “KEEP WARM/CANCEL” key and re-choose the menu you want.

Only use the inner pot provided with the appliance.

Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

COOKING RICE TABLES

- The table below give a guide to cook different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than ‘easy cook’ type of the rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the bowl.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl – fig. 8. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below:

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE – 4 CUPS

Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves	Approximate cooking time
2	300 g	2 cups mark	3pers.-4pers.	40 – 45 min
4	600 g	4 cups mark	5pers.-6pers.	50 – 55 min

COOKING GUIDE FOR BROWN RICE – 4 CUPS

Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves	Approximate cooking time
2	300 g	2 cups mark	3pers.-4pers.	60 – 65 min
4	600 g	4 cups mark	5pers.-6pers.	75 – 80 min

Function	Time set			Preset	
	Default	Range	Every		
Rice	Automatic			0-24 h	
Quick	Automatic				
Steam	40 mins	30 mins - 2h	1 min for "minute" key 1h for "hour" key		
Baby Food	1h10	1h - 1h30			
Soup	1h30	1h - 3h			
Porridge	2h	1h30 - 2h30			
Brown rice	Automatic				

SOME RECOMMENDATIONS FOR BEST RESULTS WHEN COOKING RICE

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in sieve for a long time except for risotto rice which should not be rinsed. Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Water may be substituted to stock. If using stock, there is the risk of rice browning a bit in the bottom.
- Do not open the lid during cooking a steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- When the rice is ready, the “Keep Warm” indicator lights on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

“RICE” FUNCTION

EN

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig. 9. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl – fig. 10.
- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

- Press “Menu” key to select function “Rice”. The screen displays “”, the light of “Start” flickers red, then press “Start” key. The rice cooker enters into “Rice” cooking status, the light of “Start” lights up, the LCD screen flickers “”.
- The rice cooker will beep twice and will start to simmer. The screen will count down the simmering time: 14 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display “00:00”.

“QUICK” FUNCTION

- It is a function to cook Quick rice.
- Press “Menu” key to select function “Quick”. The screen displays “”, the light of “Start” flickers red, then press “Start” key. The rice cooker enters into “Quick” cooking status, the light of “Start” lights up, the LCD screen flickers “”.
- The rice cooker will beep twice and will start to simmer. The screen will count down the simmering time: 10 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display “00:00”.

“STEAM” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Steam”. The screen displays the default cooking time “00:40”, the light of “Start” flickers red.
- Press “Timer” key to active the time setting function and then press “Hour” and “Minute” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Steam” cooking status, the light of “Start” lights up, the LCD screen indicates the remaining time of cooking with count down by minute.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display “00:00”.

“BABY FOOD” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Baby Food”. The screen displays the default cooking time “01:10”, the light of “Start” flickers red.
- Press “Timer” key to active the time setting function and then press “Hour” and “Minute” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Baby Food” cooking status, the light of “Start” lights up, the LCD screen indicates the remaining time of cooking with count down by minute.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display “00:00”.

Carrot purée - 2 people - Cooking time 1hour 10 minutes

- 400 g carrots, diced
- 1 potatoes, diced
- 400 ml water
- 50 ml milk
- 2.5 g butter
- Salt

1 - Place all ingredients in the bowl and pour in water. Start the BABY MENU programme and set the cooking time to **1 hour 10 minutes**.

2 - At the end of the cooking time, drain the water. Add the milk and butter to the carrots and potatoes and blend for 3 minutes in a food processor or using a hand blender.

“SOUP” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Soup”. The screen displays the default cooking time “01:30”, the light of “Start” flickers red.
- Press “Timer” key to active the time setting function and then press “Hour” and “Minute” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Soup” cooking status, the light of “Start” lights up, the LCD screen indicates the remaining time of cooking with count down by minute.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”.

“PORRIDGE” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Porridge”. The screen displays the default cooking time “02:00”, the light of “Start” flickers red.
- Press “Timer” key to active the time setting function and then press “Hour” and “Minute” to change the cooking time
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Porridge” cooking status, the light of “Start” lights up, the LCD screen indicates the remaining time of cooking with count down by minute.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display “00:00”.

Oats porridge with raspberry and banana - 2 people - Cooking time 1 hour 30 minutes

- 100 g oat flakes
- 450 ml milk
- 1 banana, sliced
- 1 handful of raspberries

1 - Put the oat flakes and milk into the multi-cooker, then stir.

2 - Start the PORRIDGE programme and change the cooking time to **1 hour 30 minutes**. Leave to cook.

3 - Once the cooking time is over, add the raspberries and banana slices.

“BROWN RICE” FUNCTION

Note: Please soak the brown rice for about 1 h before cooking.

- Press “Menu” key to select function “Brown Rice”. The screen displays “”, the light of “Start” flickers red, then press “Start” key. The rice cooker enters into “Rice” cooking status, the light of “Start” lights up, the LCD screen flickers “”.
- The rice cooker will beep twice and will start to simmer. The screen will countdown the simmering time : 18 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display “00:00”.

“KEEP WARM” FUNCTION

- Press “Keep Warm” key, the appliance will enter into “Keep Warm” status.
- At the end of keeping warm process, please stop the machine manually by pressing “Keep Warm/Cancel” key.

Recommendation: In order to keep the rice fresh in taste, please limit the holding time within 6 hours.

“PRESET” FUNCTION

- To use the preset function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key “Preset” and choose the preset time. Each press of “Hour” and “Minute” key can increase or decrease one hour/minute. The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 up to 24 hours. When you have chosen the required preset time, press the “Start” key to enter cooking status, the “Start” indicator will remain on and LCD screen will display the number of hours you have chosen.

Note: if the chosen preset time is lower than the time of cooking, the menu starts directly. The preset time includes the cooking time.

“REHEAT” FUNCTION

- Press “Reheat” key, the appliance will enter into “Reheat” status. The light of “Start” lights up and the LCD screen flickers “”.
- At the end of Reheat the rice cooker will bip 5 times then the product turns to keep warm automatically. Depending on your taste, the type and the quantity of food that you want to reheat, it may necessary to do the Reheat function several times.
- At the end of reheating process, please stop the machine manually by pressing “Cancel” key.

Note: It is recommended to stir the food during Reheat function in order to have better temperature homogeneity.

For rice reheating, it is recommended to add water and stir before starting to reheat.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig. 1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig. 12.
- Serve the food using the plastic spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any second serving in the coming 24 hours.
- Press “Keep Warm/Cancel” key to finish keep warm status.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure the rice cooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig. 13.

Bowl, steam basket (fig. 14)

- Use hot water liquid soap and a sponge to clean the bowl, the steam basket. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the bowl to soak for a while before washing.
- Dry the bowl carefully.
- It is possible to clean the steam basket in the dishwasher machine but not the bowl.

Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the rice cooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig. 15.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the rice cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

- When cleaning the micro pressure valve, please remove it from the lid – fig. 16 and open it by rotating in the direction of “open” – fig. 17a and 17b. After cleaning it, please wipe dry it and rotate it in the direction of “close”, then put it back to the lid of the rice cooker – fig. 18a and 18b.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the rice cooker – fig. 19. the inside of the lid – fig. 14 and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Appliance not plugged.	Check the power cord is plugged in the socket and on Mains.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.

Malfunction description	Causes	Solutions
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Rice half cooked or overtime cooking.	Not sufficiently simmered	Send to authorized service center for repair.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating)		
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E3	Missing bowl or empty bowl.	Put the inner pot inside the appliance then unplug and re-plug the machine and finally restart the program.

Remark: If inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement from the authorized service center for repair.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Help protect the environment!

- ① Your appliance contains a number of materials that may be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.



p. 4 - 13



p. 14 - 22



p. 23 - 32



p. 33 - 41